

Holunderblüten-Pudding mit Erdbeeren

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
40 g Zucker
½ l Milch
250 g Crème fraîche
2 EL Holunderblüten-Sirup

Marinierte Erdbeeren:

250 g blättrig geschnittene Erdbeeren
1 EL Zitronensaft
1 EL Holunderblüten-Sirup

Zum Dekorieren:

Minzeblätter

1 Pudding:

Puddingpulver mit Zucker und Milch verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und Crème Fraîche und Holunderblüten-Sirup unterrühren und in eine Rührschüssel geben. Eine Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding erkalten lassen.

2 Marinierte Erdbeeren:

Erdbeeren mit Zitronensaft und Holunderblüten-Sirup marinieren.

3 Den Pudding mit dem Schneebesen glatt rühren und auf Dessertgläser aufteilen. Vor dem Servieren die marinierten Erdbeeren darauf verteilen und mit Minzeblättern dekorieren.

4 Zum Dekorieren:

Mit Minze oder Zitronenmelisse dekorieren.